

ENTRÉES

Potage du jour

À base de bouillon et légumes frais
Vegetable based stock

8 TH Incl.

Philo poivrons rouge et féta fouetté grillé

Crumble de Kalamata et oregan / Tombée d'épinards / Huile de citron confit,
menthe et aneth

Kalamata and oregano crumble / Wilted spinach / Confit lemon oil, mint and dill

16 TH Incl.

Salade d'asperges

Vinaigrette framboise, aneth et yogourt / Mûres / Louis d'or
Raspberry, dill and yogurt vinaigrette / Blackberries / Louis d'or

18 TH Incl.

Assiette de fromages du Québec

Marinades maison / Pain baguette
House Preserves / Baguette

18 TH Incl.

Ceviche de pétoncle

Pomegrenade / Noix de coco / Purée de chou-fleur / Huile curry et coriandre
Pomegranate / Coconut / Cauliflower puree / Curry and coriander oil

18 TH +2

Porc Nagano

Salsa de maïs et ananas grillés / Croûte de noisette
Corn and grilled pineapple salsa / Hazelnut crust

18 TH +2

Foie gras au torchon

Cidre de glace / Purée de figes / Duxelle de pomme / Échalotes française
marinées / Tuile aux amande

Ice cider / Fig puree / Apple duxelle / Marinated French shallots / Almond tuile

21 TH +3

PLATS PRINCIPAUX

Médailon de cerf

Sauce cacao et cassis / Cueillette de la forêt / Purée topinambour à l'ail confite
*Cocoa and blackcurrant sauce / Harvest from the forest / Jerusalem artichoke purée with candied
garlic*

52 TH 82

Gnocchis à la ricotta insp. New Orleans

Beurre cajun / Maïs grillés / Échalotes rôties / Panais confit
Cajun butter / Grilled corn / Roasted shallots / Candied parsnip

26 TH 56

Pizza Maison

Garniture selon l'inspiration / Choix de frites ou salade
Garnish of Chef's Inspiration / Served with Fries or Salad

23 TH 53

Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration
Garnish of Chef's Inspiration

50 TH 80

Pieuvre confite

Salade de thaï / Sauce lait de coco et curry / Lime
Thai salad / Coconut milk and red curry sauce / Lime

55 TH 85

Boeuf selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration / *Garnish of Chef's Inspiration*

57 TH 87

Carré d'agneau

Croûte de pistaches et herbes / Tatin d'agneau et tomates / Sauce marchand de vin
Pistachio and herb crust / Lamb and tomato tatin / Marchand de vin sauce

68 TH 98

Notre **TABLE D'HÔTE** inclut le potage, le choix d'une entrée et d'un plat principal, ainsi que le dessert et le café. Our **TABLE D'HÔTE** includes a soup, an appetizer and a main course, as well as dessert and coffee